

PISELLI CON LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di piselli freschi
- 40 g di burro
- 2 cipolline novelle
- 1 cespo insalata lattuga
- sale

In un tegame lasciate sciogliere il burro e fatevi appassire le cipolline tagliate a fettine sottilissime.

Mescolate, aggiungete la lattuga tagliata a striscioline e i piselli sgucciati.

Versate nel recipiente tanta acqua bollente che arrivi a metà dei piselli.

Coprite e cuocete per 20-30 minuti (dipende dalla grandezza dei piselli) avendo cura di non far asciugare troppo il liquido.

Prima di ritirare il recipiente regolate il sale.

È una preparazione delicata, ma nello stesso tempo gustosa.